

6. ULUSLARARASI SERTİFİKALI DEĞİRMENCİLİK EĞİTİMİ

6th INTERNATIONAL CERTIFIED MILLING TRAINING

2 MAYIS MAY 2024 | PERŞEMBE THURSDAY

10.10 - 10.50

Fuar Açılışı
Opening Ceremony

11.10 - 11.40

Değirmen Akış Diyagramı
Mill Flow Diagram

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

11.50 - 12.30

Değirmen Akış Diyagramı
Mill Flow Diagram

12.40 - 13.20

Değirmen Akış Diyagramı
Mill Flow Diagram

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

13.30 - 14.10

Tahıl ve Bakliyat Depolama Teknikleri
Grain and Pulses Storage Techniques

14.20 - 15.00

Tahıl Temizleme Teknolojisi
Grain Cleaning Technology

15.10 - 15.50

Tahıl Temizleme Teknolojisi
Grain Cleaning Technology

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

16.00 - 16.40

Un Üretim Teknolojisi
Flour Production Technology

16.50 - 17.40

İrmik Üretim Teknolojisi
Semolina Production Technology

6. ULUSLARARASI SERTİFİKALI DEĞİRMENCİLİK EĞİTİMİ

6th INTERNATIONAL CERTIFIED MILLING TRAINING

3 MAYIS MAY 2024 | CUMA FRIDAY

10.10 - 10.50 **Noodle Üretim Teknolojisi**
Noodle Production Technology

11.10 - 11.40 **Extrude Ürünler Teknolojisi**
Extruded Products Technology

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

11.50 - 12.30 **Kahvaltılık Gevrek Ürünleri Teknolojisi**
Technology of Breakfast Cereal Products

12.40 - 13.20 **Bakliyat Türev Ürünleri**
Pulses Derivative Products

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

13.30 - 14.10 **Bakliyat ve Beslenme**
Pulses and Nutrition

14.20 - 15.00 **Bakliyat Üretim Teknolojisi**
Pulses Production Technology

15.10 - 15.50 **Pirinç Üretim Teknolojisi**
Rice Production Technology

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

16.00 - 16.40 **Makarna üretim teknolojisi**
Pasta production technology

16.50 - 17.40 **Makarna üretim teknolojisi**
Pasta production technology

6. ULUSLARARASI SERTİFİKALI DEĞİRMENCİLİK EĞİTİMİ

6th INTERNATIONAL CERTIFIED MILLING TRAINING

4 MAYIS MAY 2024 | CUMARTESİ SATURDAY

10.10 - 10.50 **Genetik, GDO, Tahıl ve Bakliyat**
Genetics, GMO, Grains and Pulses

11.10 - 11.40 **Alternatif Proteinler**
Alternative Proteins

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

11.50 - 12.30 **Ekmek Üretim Teknolojisi**
Bread Production Technology

12.40 - 13.20 **Ekmek Sanatı, Türler ve Yenilikler**
Bread Art, Types and Innovations

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

13.30 - 14.10 **Ekmek Türleri ve Un Spesifikasyonları ile Olan Bağlantıları**
The Main Types of Bread and Connection With Flour Spects

14.20 - 15.00 **Ekmek Türleri ve Un Spesifikasyonları ile Olan Bağlantıları**
The Main Types of Bread and Connection With Flour Spects

15.10 - 15.50 **Büyük ve Küçükbaş Hayvan Yemi Üretimi Teknolojisi**
Cattle and Sheep Feed Production Technology

KAHVE ARASI COFFEE BREAK

16.00 - 16.40 **Balık Yemi Üretim Teknolojisi**
Fish Feed Production Technology

16.50 - 17.40 **Kanatlı Hayvan Yemi Üretimi Teknolojisi**
Poultry Feed Production Technology